



## LE BANC DE L'ÉCAILLER - FROM THE SEAFOOD COUNTER

La composition de notre plateau peut être modifiée en fonction des arrivages  
*The composition of our platter may change according to availability of the products*

Plateau «Capucines» 74  
 Panaché d'huîtres (14 pièces), 2 Belon n°2, 5 Fines de Claire n°3, 5 Taillepieu n°3, 2 Gillardeau n°3  
*Assortment of oysters (14 pieces), 2 Belon n°2, 5 Fines Claire n°3, 5 Taillepieu n°3, 2 Gillardeau n°3*

Plateau «Café de la Paix» 98  
 Panaché d'huîtres: 2 Fines de Claire n°3, 2 Taillepieu n°3, 1 Belon n°2,  
 2 Gillardeau n°3, 1 clam, 3 amandes, 3 palourdes, 1/2 tourteau, 3 langoustines, 3 crevettes roses, crevettes grises et bulots  
*Assortment of oysters: 2 Fines de Claire n°3, 2 Taillepieu n°3, 1 Belon n°2, 2 Gillardeau n°3, 1 hard-shell clam,  
 3 queen scallops, 3 clams, 1/2 crab, 3 Dublin Bay prawns, 3 pink shrimps, small grey shrimps and whelks*

Plateau «Prestige» 215  
 Pour deux personnes *For two people*  
 1 homard, panaché d'huîtres: 4 Fines de Claire n°3, 4 Taillepieu n°3, 4 Belon n°2,  
 2 Gillardeau n°3, 2 clams, 6 amandes, 6 palourdes, 1 tourteau, 6 langoustines, 6 crevettes roses, crevettes grises et bulots  
*1 lobster, Assortment of oysters: 4 Fines de Claire n°3, 4 Taillepieu n°3, 4 Belon n°2, 2 Gillardeau n°3,  
 2 hard-shell clams, 6 queens scallops, 6 clams, 1 crab, 6 Dublin Bay prawns, 6 pink shrimps, small grey shrimps and whelks*

Amandes (les 6) <i>queen scallops</i>	10
Bulots (180g env.) <i>whelks</i>	13
Palourdes (les 6) <i>clams</i>	17
Crevettes grises (120g env.) <i>small grey shrimps</i>	16
Crevettes roses (120g env.) <i>pink shrimps</i>	22
Tourteau (la pièce) <i>crab</i>	23
Langoustines froides (400g env.) <i>cold Dublin bay prawns</i>	39
Homard froid (400g env.) <i>cold lobster</i>	51

<b>HUÎTRES SPÉCIALES D'ISIGNY TAILLEPIED®</b>	
Creuses n°3 hollow n°3 (6 pièces)	25
<b>HUÎTRES FINES DE CLAIRE</b>	
Creuses n°1 hollow n°1 (6 pièces)	26
Creuses n°3 hollow n°3 (6 pièces)	25
<b>HUÎTRES GILLARDEAU®</b>	
Creuses n°3 (les 6) hollow n°3 (6 pièces)	30
<b>HUÎTRES BELONS DE BRETAGNE</b>	
Plates n°0 Flat n°0 (6 pièces)	32
Plates n°2 Flat n°2 (6 pièces)	27

## ENTRÉES - STARTERS

-  Gratinée à l'oignon «Recette de 1862» 22  
Croûtons de pain et vieux Comté  
*French onion soup created in 1862 Croutons and vintage Comté cheese*
- Potage Parmentier lié au foie gras 26  
Poireaux, pommes de terre, raviolo à la truffe noire, crème légèrement fouettée  
*Parmentier soup with foie gras Leeks, potatoes, black truffle raviolis, lightly whipped cream*
- Tranches fines de coquilles St Jacques marinées cuites/crues 31  
Crème de brocoli et citron caviar  
*Thin slices of scallops cooked and raw Cream of broccoli and lemon caviar*
- Pâté en croute de canard Colvert et poires confites de la Maison Vérot 32  
Condiments vinaigrés  
*Mallard Duck «paté en croute» with candied pears from La Maison Vérot Served with pickled condiments*
-  Foie gras de canard confit «Café de la Paix» 36  
Condiments aux raisins et fruits secs, pain de campagne toasté  
*Foie gras slow cooked «Café de la Paix», grapes and dried fruits condiments, toasted farmhouse bread*

## LA MER - THE SEA

- Pavé de truite grillé mi-cuit 34  
Petite endives confites à l'orange, feuilles d'endives rouge en salade  
*Seared Trout filet Orange candied small endives, red endive leaf salad*
- Dos de lieu jaune laqué 35  
Mikado de légumes de saison  
*Glazed pollack filet Served with finely sliced seasonal vegetables*
- Noix de Saint Jacques de Port en Bessin rôties 41  
Fondue de poireaux au curry et pommes vertes  
*Roasted scallops from Port en Bessin Leek fondue with curry and green apple*
-  Sole de nos côtes grillée ou meunière 71  
Pommes de terre purée au beurre demi-sel, beurre blanc  
*French sole grilled or meuniere Salted butter mashed potatoes with butter sauce*

## LA TERRE - THE LAND

- Quenelle de volaille à la Lyonnaise 35  
Une tombée de feuilles d'épinards, sauce aux cèpes  
*Chicken dumpling from Lyon Spinach leaves, Ceps mushroom sauce*
-  Tartare de bœuf de race française 36  
Cœur de sucrine et pommes gaufrettes  
*French beef tartare Little gem lettuce and waffled potatoes*
- Quasi de veau rôti, viennoise à la noisette 37  
Garniture forestière, potiron confit  
*Veal roast, breaded with hazelnuts Forest garnish, candied pumpkin*
- Cœur de filet de bœuf de race française grillé 47  
Gnocchis de pommes de terre, feuilles de sucrines, sauce poivre vert  
*French beef tenderloin filet grilled Gnocchis, gem lettuce leaves, green pepper sauce*

 Les plats signature du Café de la paix - Café de la Paix signature dishes

🍴 Plat végétarien sur demande - Vegetarian dish on request

## SAVEURS DES SOUS-BOIS - FLAVORS FROM THE UNDERGROWTH

Bouillon de champignons en cappuccino «Recette du Chef Alain Chapel» Coques, salicornes et champignons des bois <i>Mushroom broth cappuccino «Recipe by Chef Alain Chapel»</i> <i>Cockles, samphire and forest mushrooms</i>	25
Escargots de Bourgogne cuisinés aux noix Légumes racines et champignons, feuilleté croustillant et salade d'herbes fraîches <i>Burgundy snails with walnuts</i> <i>Root vegetables and mushrooms, crispy pastry, fresh herb salad</i>	28
⑤ Cannelloni farcis de champignons de saison et gratinés au comté Brunoise de céleri rave <i>Cannelloni stuffed with seasonal mushrooms and baked with Comté cheese «gratin style»</i> <i>Finely diced celery</i>	29

## MENU D'AUTOMNE - AUTUMN MENU

Service de 12h00 à 15h00 et de 18h00 à 23h30  
*Serving from 12-3pm and from 6pm to 11.30pm*

---

Plat - Dessert <i>Main course - dessert</i>	39
Entrée - Plat <i>Starter - main course</i>	45
Entrée - Plat - Dessert <i>Starter - main course - dessert</i>	53

---

## ENTRÉES - STARTERS

Bouillon de champignons en cappuccino «Recette du Chef Alain Chapel» Coques, salicornes et champignons des bois <i>Mushroom broth cappuccino «Recipe by Chef Alain Chapel»</i> <i>Cockles, samphire and forest mushrooms</i>	
Opéra gourmande Haricots verts extra-fins, foie gras, magret de canard fumé, copeaux de poire, vinaigrette à la noisette torréfié <i>Gourmet opera</i> <i>Fine green beans, foie gras, smoked duck breast, pear shavings, roasted hazelnut dressing</i>	
Suggestion du jour <i>Chef's recommendation</i>	

## PLATS - MAIN COURSES

Dos de lieu jaune laqué Mikado de légumes de saison <i>Glazed pollack filet</i> <i>Served with finely sliced seasonal vegetables</i>	
Paleron de bœuf Black Angus grillé Pommes pont-neuf, sucrine à l'huile de pavot et graines de sésame, sauce Béarnaise <i>Grilled Black Angus Beef Paleron</i> <i>Fries, gem lettuce with poppy seed oil and sesame seeds, béarnaise sauce</i>	
Suggestion du jour <i>Chef's recommendation</i>	

## DESSERTS À LA CARTE

## LA FERME – THE FARM

Sélection de fromages de «La ferme d'Alexandre»

Rouelle du Tarn, Fougerus, et Comté de Marcel petite 18 mois d'affinage

Pâte de fruits et pain de campagne grillé

*Selection of cheeses from «La ferme d'Alexandre»*

*fruit paste and toasted farmhouse bread*

18

## LES DESSERTS DE SOPHIE – SOPHIE'S DESSERTS

15



Mille-feuille «Café de la Paix»

Pâte feuilletée croustillante, fine crème pâtissière à la graine de vanille, crème glacée au lait

*Café de la Paix Napoléon millefeuille, vanilla pastry cream, caramelized puff pastry, milk ice cream*



Opéra café

Biscuit «Joconde» chocolat, crème au beurre, graines de café et cacao,

glaçage chocolat au lait, crème anglaise au café frappée

*Coffee Opéra cake*

*Chocolate biscuit, Buttercream coffee and cocoa, chocolate icing, coffee custard*

Ile Flottante

Crème anglaise vanille, crémeux caramel, tuile caramel, amandes torréfiées

*Vanilla custard, caramel cream, caramel «tuile» biscuits, roasted almonds*

Tarte chocolat «Kasha»

Sablé chocolat sarrasin, crémeux chocolat, tuile Kasha et chocolat croquant

*Buckwheat chocolate shortbread base, chocolate cream, Kasha «tuile» biscuit and chocolate crunch*

Ananas rôti, pain perdu aux 4 épices

Brioche façon pain perdu aux 4 épices, ananas rôti, ganache montée ananas, jus de cuisson rhum ananas orange, orange

*Roasted pineapple, 4 spices French toast*

*French toast style brioche with 4 spices, roasted pineapple, pineapple ganache, rum, pineapple and orange jus and orange*

Vacherin, coco mangue

Meringue coco, dacquoise coco, Glace noix de coco, sorbet mangue, compoté de mangue

*Coconut and mango Vacherin*

*Coconut meringue, coconut buttercream and meringue layer cake, coconut ice cream, mango sorbet and mango compote*

Salade d'agrumes

Sirop au kaffir, sorbet citron vert, paille kumquat

*Citrus fruit salad*

*Kefir syrup, lime sorbet, kumquat fruit straws*

Café gourmand

*Coffee and delicacies*

13



Carte réalisée par le chef Laurent André et son équipe

*Dishes elaborated by Chef Laurent André and his team*

Tous nos plats sont fait maison, élaborés sur place à partir de produits bruts. Carte des allergènes à disposition.

*All the dishes are homemade, prepared on the spot with raw products. Some dishes may contain allergenic products, please ask us for any information*

Prix nets en euro, taxes et service compris. Nous acceptons uniquement espèces et cartes bancaires.

*Net prices in euros, taxes and service included. We accept cash and credit cards only.*



@Café de la Paix



@cafedelapaixparis